



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUKLU PATLICAN

Malzemeler:

1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sala
2 adet soğan
3 adet domates
8 adet mantar
4 adet havuç
250 grm tavuk eti
SOS İÇİN
KIRMIZIBİBER
NANE
KARABİBER
TUZ
2 ADET KIRMIZI BİBER

Hazırlanışı:

1 yemek kaşığı sıvı yağı borcamın içine koyun ardından soğanı koyup 4 dakika fırında kızdırın pembeleşince ardından domatesleri atın domateslerde olunca havuçları atın içine suyu ilave edin pişince mantarları koyun iyice pişince 15 dakika pişirin fokur fokur kaynadıktan 250 grm tavuk etini ayıkladıktan sonra içine ilave edip 30 dakika pişirin fırından alın sos için kırmızı biberi yağda kızdırın içine karabiber nane ve tuzu ilave edin kızdırdıktan sonra İnce şeritler halinde kesilmiş kırmızı biberle süslenir ve kısık ateşte pişirilir.